



FOOD COMMUNICATION & CONSULTING

COMUNICATO STAMPA
IDENTITÀ GOLOSE MILANO 2021
Dal 25 al 27 settembre 2021
Sedicesima edizione

MOTOR POWER COMPANY – PRINCIPESSA e PRINCIPESSA COMBO

Il *MiCo - Milano Convention Centre* è pronto anche per quest'anno ad ospitare Identità Golose Milano, il congresso internazionale di cucina, pasticceria e servizio di sala, arrivato alla sua sedicesima edizione, in programma da sabato 25 a lunedì 27 settembre.

Tema dell'edizione sarà “**Costruire un Nuovo Futuro: Il Lavoro**”. Paolo Marchi e Claudio Ceroni, creatori e curatori di Identità Golose, hanno specificato, in merito: “Sarà inutile parlare di quale cucina avremo una volta usciti dalla pandemia, se le persone avranno più voglia di innovazione o tradizione, (...) di gelato gastronomico o gusti classici, se prima non risolveremo questo drammatico problema, se non restituiremo alle donne la dignità professionale persa con la crisi, se i giovani saranno ancora a lungo parcheggiati in un limbo economico. Prima il lavoro!”

Anche quest'anno, **Motor Power Company**, azienda specializzata nella progettazione e costruzione di soluzioni performanti nel settore della automazione industriale, sarà presente assieme alla sua rivoluzionaria macchina mantecatrice Principessa che sta cambiando il modo di fare il gelato.

Sarà anche l'occasione per avere anticipazioni della nuova “**Principessa Combo**”: la nuova nata di casa MPC ha nella stessa combinazione la stazione di mantecazione Principessa e i pozzetti di conservazione **Neviera**.

Un mix di tecnologia, sostenibilità e versatilità, contenuto nella stessa struttura: cuore, anima, mente e braccio.

Al centro dello stand Motor Power Company ci sarà lo *chef table* **aVISTA**, il cui “cuore” è di fatto il sistema Combo e che rappresenta un vero e proprio case history dimostrativo della nuova tecnologia.

KITCHEN STRATEGY SRLS

Sede legale: via Antonio Vivaldi 23, 00199 Roma

P.Iva 15606051009 | N. REA: RM-1601983 | info@kitchen-strategy.com | www.kitchen-strategy.com



FOOD COMMUNICATION & CONSULTING

Gli appuntamenti - Tra le interessanti sezioni speciali che animeranno Identità Milano 2021. **Sabato 25 settembre**, in Sala Blu 2, ci sarà come ogni anno **Identità di Gelato** promossa in collaborazione con Motor Power Company.

Si cimenteranno con la macchina Principessa: **Martina Caruso**, la Chef del Ristorante Signum di Salina; a seguire, il gelatiere **Gian Luca Cavi** patron della gelateria Magritte - Gelato al cubo di Fidenza; chiude la mattinata il pastry chef **Andrea Tortora**, di AT Pâtissier, Volta Mantovana.

Subito dopo pranzo, sarà la volta di **Giovanna Musumeci** e **Ida Di Biaggio**, che presenteranno il loro innovativo progetto aVISTA – Gusti Nomadi. **Paolo Brunelli**, della Gelateria Cioccolateria Paolo Brunelli e Paolo Brunelli Combo, di Senigallia, sarà sul palco con **Davide Cassi**, Docente Università degli Studi di Parma. Chiudono questa giornata interamente dedicata al gelato **Marco Radicioni** di Otaleg, Roma, e **Marco Pedron**, il pastry chef di Cracco in Galleria.

Sempre sabato 25, presso lo stand - “Gelateria Principessa” - sarà possibile degustare i gelati mantecati espresso.

Domenica 26 e lunedì 27 settembre il calendario sarà ricco di appuntamenti presso lo stand Motor Power Company, con ospiti d’eccezione quali i pastry chef **Marco Pedron**, **Gianluca Fusto** e **Marcello Rapisardi**; gli chef **Angelo Troiani** con l’olio dell’azienda agricola Susafa e **Massimiliano Capretta**; i gelatieri **Felipe Zuniga**, **Stefano Ferrara**, **Ida di Biaggio** e **Giovanna Musumeci** con gli amari di Trazzere del Gusto, **Paolo Brunelli** con Maretti editore nella presentazione del libro “I am not a gelato”.

Il congresso ospiterà, inoltre, la presentazione della nuova Associazione “Oltre il gusto”.

Infine, nella giornata di lunedì 27 settembre, **Carlo Catani** e **Paolo Brunelli** presenteranno una ricetta dedicata al recupero e al contest The Green Cream, che premia l’approccio sostenibile in gelateria. Protagonista, ovviamente, il gelato.

Ad arricchire lo stand, quest'anno, l’ultimo progetto firmato Motor Power Company: aVista, la gelateria “nomade” di Giovanna Musumeci e Ida Di Biaggio.

KITCHEN STRATEGY SRLS

Sede legale: via Antonio Vivaldi 23, 00199 Roma

P.Iva 15606051009 | N. REA: RM-1601983 | info@kitchen-strategy.com | www.kitchen-strategy.com

Tutti i laboratori

Sabato 25 - Aula blu 2 - Identità Gelato

10.30 - **Martina Caruso**, Signum - Salina

11.30 - **Gian Luca Cavi**, Magritte, Gelato al cubo - Fidenza

12.30 - **Andrea Tortora**, AT Pâtissier, Volta Mantovana - Mantova

13.30 - pausa

15.00 - **Giovanna Musumeci** e **Ida Di Biaggio**, aVISTA – Gusti Nomadi

15.30 - **Paolo Brunelli**, Gelateria Cioccolateria Paolo Brunelli e Paolo Brunelli Combo, Senigallia - Ancona con **Davide Cassi**, Docente Università degli Studi di Parma

16.30 - **Marco Radicioni**, Otaleg - Roma

17.30 - **Marco Pedron**, Cracco in Galleria - Milano

Domenica 26 – Stand Motor Power Company

10.00 - **Felipe Zuniga** “Come fare la differenza: piccoli produttori, materie prime e trasformazioni con Principessa”. Il gelatiere esprimerà il suo modo di *fare la differenza* in un sorbetto al mango calabrese, un gelato alla zucca dei tortelli reggiani (Cappello da Prete) ed una granita. Il laboratorio di Felipe Zuniga sarà arricchito dalle materie prime offerte dai preziosi partner *Le Case del Bagolaro, Azienda agricola Scarlassara Natalino, Bio-Zero, Azienda agricola Domenico Scopelliti*.

11:00 - **Paolo Brunelli** (Gelateria Cioccolateria Paolo Brunelli e Paolo Brunelli Combo - Senigallia) con **Maretti Editore** nella presentazione del libro “I am not a gelato”. Il gelatiere Paolo Brunelli presenterà una ricetta citata nel libro e, assieme all’editore, ripercorrerà alcuni dei passaggi importanti di un mestiere, quello del gelatiere, “vissuto a polmoni pieni tra successi e insuccessi, tra riconoscimenti e battute d’arresto, tra passato e futuro cercando di segnare il domani”.

12:00 - **Marco Pedron** – Il Pastry Chef di Cracco in Galleria presenterà i suoi originalissimi “Cocktail gelato con gin e amari autoprodotti”, preparati con gli esclusivi alcolati firmati Carlo Cracco e arricchiti dalla fantasia e dall’ecletticità di Marco Pedron.

14:00 - **Ida Di Biaggio** e **Giovanna Musumeci** di AVista con gli amari di **Trazzere del Gusto** – Il laboratorio promosso dalle gelatiere con origini siciliane si chiamerà "L'altro lato del vento" e, con l’ausilio dei Liquori "Libeccio" e "Levante" darà vita a due gelati: Levante Mandarino e Libeccio Finocchietto.

15:00 - **Angelo Troiani** – Lo chef del ristorante Il Convivio Troiani realizzerà un gelato con l'olio dell'Azienda Agricola **Susafa** a tema *insalata romana: finocchi, arance e olive*, un mix di tradizione, dolcezza e buon gusto.

16:00 - **Marcello Rapisardi** in “Il valore dei piccoli produttori”, laboratorio incentrato su valori e proprietà delle erbe coltivate dai piccoli produttori che vedrà la preparazione di un gelato alle erbe fresche e cocco.

Lunedì 27 - Stand Motor Power Company

10:00 - **Carlo Catani** (Tempi di Recupero) e **Paolo Brunelli** presenteranno una ricetta dedicata al recupero e al contest The Green Cream, che premia l'approccio sostenibile in gelateria. Protagonista, ovviamente, il gelato. La selezione di The Green Cream, aperta a tutti i gelatieri d'Italia, è nata con l'obiettivo di raccogliere idee e ricette dal forte impatto ecologico, che possano essere spunto e incentivo per un futuro sempre più sostenibile in gelateria. I vincitori del contest saranno annunciati in occasione di Host, fiera leader mondiale riservata al mondo della ristorazione e dell'accoglienza.

11:00 Conferenza stampa “**aVISTA**” - “Uscire dalla dinamica classica della gelateria-pasticceria e coinvolgere le persone in un modo nuovo”. Questi gli obiettivi primari delle due gelatiere **Ida Di Biaggio e Giovanna Musumeci**, che hanno guidato la costruzione di un progetto innovativo quanto affascinante. aVISTA si propone di portare il gelato in molti contesti diversi, dagli hotel di charme agli eventi speciali, le feste, i matrimoni, in una proposta basata sull'idea del gelato “fatto e mangiato”, declinata con un approccio gastronomico. Il “motore” tecnologico di questa idea è Principessa Combo, la macchina firmata Motor Power che combina la stazione di mantecazione Principessa con i pozzetti di conservazione Neviera.

12:00 - Chef **Massimiliano Capretta** del ristorante Arca - “Baccalà patate e peperoni” è assieme il nome del laboratorio e del piatto che preparerà lo chef; un piatto che nasce dalla tradizione e viene rivisitato secondo un pensiero sostenibile e bio, come tutta la cucina di Massimiliano che conserva una particolare devozione alla cultura del cibo macrobiotico, vegetariano e biologico.

14.00 – Presentazione dell'Associazione “**Oltre il Gusto**” - *Oltre il Gusto* nasce dalla mente di otto amici e colleghi uniti dalla voglia di crescere professionalmente insieme.

Tra i capisaldi dell'associazione: la salvaguardia del mestiere e dell'*arte del gelatiere*; la spinta alla sostenibilità nelle gelaterie; la valorizzazione del territorio e delle materie prime. Non da meno, la



FOOD COMMUNICATION & CONSULTING

ricerca, continua, incessante, anch'essa comun denominatore per i gelatieri coinvolti nel progetto. Ultima, non per importanza, l'arte dell'accoglienza da valorizzare e mettere in campo in gelateria. Tra i soci fondatori: il presidente dell'associazione Dario Rossi, Renato Trabalza, Pierluigi D'Ambrosio, Cinzia Otri, Pierluigi D'Ambrosio, Maurizio Bernardini, Adele Iuliano, Stefano Ferrara, Marco Radicioni, Renato Trabalza e Dario Rossi.

15.00 – **Gelato Perfecto** – Il gelato “naturalmente italiano” lavorato con metodo artigianale e confezionato arriva a Identità Golose per sorprendere il pubblico con il suo gusto e le sue peculiari caratteristiche organolettiche. A presenziare il laboratorio, il gelatiere **Stefano Ferrara**, uno dei tre co-fondatori del progetto.

16.20 - **Gianluca Fusto** – Il Pastry Chef di Fusto Milano realizzerà una delle sue esclusive creazioni che combinerà, come di consueto, materie prime di stagione di altissima qualità al suo inconfondibile estro creativo.

.

.

KITCHEN STRATEGY SRLS

Sede legale: via Antonio Vivaldi 23, 00199 Roma

P.Iva 15606051009 | N. REA: RM-1601983 | info@kitchen-strategy.com | www.kitchen-strategy.com